



Gammelgården

HOTELL & RESTAURANG SÄLEN

BOKA BORD OCH BOENDE PÅ 0280-877 00

WWW.GAMMELGARDEN.SE



Det vilda köket!

Vi på Gammelgården älskar det vilda och naturnära. I vårt kök tillagas rätter av fjällets orörda råvaror. Det ger dig som gäst en alldeles särskild smakupplevelse. Vår ren hämtar vi hos vännerna i Idre sameby. Allt förädlas och inget lämnas till spillo. På hösten får vi in fjällfisk och nyskjuten ripa. Men vår svamp och skogens goda bär – ja, de plockar vi själva.

Miljön på fjället är den tuffaste och kargaste i vårt land, att leva och överleva här ställer stora krav. Men fjället belönar också frikostigt den som tar sig tid att uppleva. Årstidernas växlingar är påtagliga och kan bokstavigt talat ske över en natt. En ny sorts molnsamling drar in över landskapet från väster och plötsligt är det vår! Sommarens övergång till höst överraskar på samma sätt, över en eftermiddag kan sensommarens fuktiga och lite tunga luft ha bytts ut mot frisk, klar höstluft. Finns det något bättre att fylla lungorna med?

Naturens rikedomar, det hårda men fantastiska livet på fjället och vårt outtröttliga botaniserande bland vilda smaker sätter tydliga spår i våra välkomponerade rätter. Ät en härlig middag, luta dig tillbaks i en av våra sköna fåtöljer och koppla av – här finns absolut ingenting att göra!

Meny

Aperitif

ETT GLAS CHAMPAGNE	145:-
<hr/>	
GAMMELGÅRDENS ”DRY MARTINI”	115:-

Förrätter

KRÄMIG KANTARELLSOPPA	135:-
-----------------------	-------

Serveras med vårt hemrökta sidfläsk och stekta kantareller

Chanterelle soup served with our smoked porkbelly and fried chanterelles

LÖJROM FRÅN KALIX	245:-
-------------------	-------

Serveras på krispig råvaka med rödlök, gräddfil, citron och dill

Vendace roe with hash brown, red onion, sour cream, lemon and dill

Klassisk husman

alltid på Gammelgården

RAGGMUNK	155:-
----------	-------

Med sidfläsk från Dalagris och rårörda lingon

Potato pancake with local porkbelly and lingonberries

ÄLGBURGARE FRÅN SVENSKA MARKER	175:-
--------------------------------	-------

Med senapspicklad silverlök, rå lök, enbärsmajonnäs, cheddarost, honungsglaserat sidfläsk serveras med pommes Château

Elkburger served with salad, pickled onion, juniper mayonnaise, cheddar cheese, onion, honeyglaced bacon and pommes Château

Viltspecial

3-rätters viltmeny	495:-
--------------------	-------

Menu of game

Varmrätter

RAGGMUNK	155:-
----------	-------

Med stekta kantareller, svartkål, örtmajonnäs och rårörda lingon

Potato pancake with fried chanterelles, black kale, herb mayonnaise and lingonberries

HALSTRAD RÖDINGFILÉ	245:-
---------------------	-------

Serveras med brynt kräftsmör, purjolök, fänkål, spenat, dill och kokt potatis

Arctic char served with browned butter and langoustine broth, leek, fennel, spinach and boiled potato

SMÖRSTEKT RENINNANLÅR	265:-
-----------------------	-------

Från Norrbotten, serveras med rostade morötter, smörad örtsky samt potatisterrin

Topside of reindeer with roasted carrot, buttered herb gravy and potato terrine

Desserten

SVENSKA OSTAR	145:-
---------------	-------

Our selection Swedish cheeses

GAMMELGÅRDENS VANILJGLASS	125:-
---------------------------	-------

Serveras med varma myltade hjortron från Dalarna
Gammelgården's vanilla ice cream and warm cloudberry

HEMLAGAD CHOKLADMUSSE	120:-
-----------------------	-------

Med hasselnötter, björnbär, rostad vit choklad och creme Anglaise
Chocolate mousse with hazelnuts, blackberries, roasted white chocolate and creme Anglaise

TRYFFEL	35:-
---------	------

Chocolate truffle

Något litet efter maten

IRISH COFFEE	115:-
--------------	-------

Säg Ja! på Gammelgården!

Att gifta sig hos oss är en totalupplevelse. Middagen och boendet i kombination med vigselakten i Fjällkyrkan, som bara ligger ett par hundra riskorn bort, blir tillsammans er bästa dag!

Gammelgården har öppet varje dag – året runt!

Gammelgårdens knäcke

- 5dl grahamsmjöl
- 1 liter vatten
- 2dl mörksirap
- ca 1kg vetemjöl
- 1/2msk anis
- 1/2msk kummin
- 1msk fänkål

Detta penslas ut tunt på en plåt med bakpapper.

Bakas av på 160 grader i ugn tills brödet mörknat och blivit hårt.